

Dialog Results

Page 1 of 1

OPERATION SWITCHING DEVICE FOR CASSETTE TYPE TAPE RECORDER**Publication Number:** 62-177739 (JP 62177739 A) , August 04, 1987**Inventors:**

- KAMIDATE SUSUMU
- TSUBOKURA YOSHIAKI

Applicants

- SANYO ELECTRIC CO LTD (A Japanese Company or Corporation), JP (Japan)

Application Number: 61-020749 (JP 8620749) , January 31, 1986**International Class (IPC Edition 4):**

- G11B-015/10

JAPIO Class:

- 42.5 (ELECTRONICS--- Equipment)

JAPIO Keywords:

- R101 (APPLIED ELECTRONICS--- Video Tape Recorders, VTR)

Abstract:

PURPOSE: To simplify the constitution by rotating and displacing a driving gear for switching, which is joined with a switching cam, to the engaging position by the energizing force of a restoring spring which is provided to return a slide substrate, on which a magnetic head is placed, to the stop position.

CONSTITUTION: A driving gear 6 driven by a motor, a trigger member 14 which is displaced from the non-trigger position to the trigger position when the trigger operation is performed in accordance with the reproducing operation, a switching gear 7 which is rotated and displaced to the engaging position and is engaged with the driving gear 6 for the displacement of the member to the trigger position and is rotated to a prescribed position by the rotating force of the gear 6, a switching cam 9 formed together with the gear 7 as one body, and a switching slide plate 18 which displaces a slide substrate 1 to the reproducing position by rotation of the cam 9 are provided. The switching gear 7 is rotated and displaced to the engaging position by the energizing force of a restoring spring 3 which energizes the slide substrate 1 toward the stop position and returns the slide substrate 1 from the reproducing position to the stop position at the stop operation time. (From: *Patent Abstracts of Japan*, Section: P, Section No. 658, Vol. 12, No. 23, Pg. 149, January 23, 1988)

JAPIO

© 2005 Japan Patent Information Organization. All rights reserved.
Dialog® File Number 347 Accession Number 2260839

(19)日本国特許庁(JP)

(12)公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-217739

(43)公開日 平成6年(1994)8月9日

(51)Int.Cl. ⁵	識別記号	庁内整理番号	FI	技術表示箇所
A 2 3 L 1/337	W			
3/40	B			

審査請求 未請求 請求項の数 5 OL (全 4 頁)

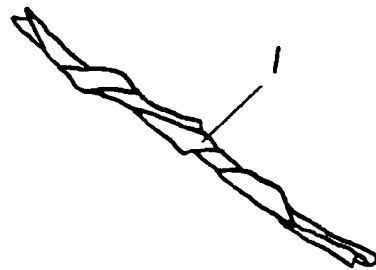
(21)出願番号	特願平5-10199	(71)出願人	593015610 株式会社川嶋昆布 静岡県富士市中里水門前2626-33
(22)出願日	平成5年(1993)1月25日	(72)発明者	川 嶋 政 治 静岡県富士市中里水門前2626-33 株式会 社川嶋昆布内
		(72)発明者	塩 沢 和 静岡県焼津市東小川二丁目10-25
		(72)発明者	川 嶋 哲 静岡県富士市中里水門前2626-33 株式会 社川嶋昆布内
		(74)代理人	弁理士 加藤 静富 (外1名)

(54)【発明の名称】 乾燥わかめの製造方法

(57)【要約】

【目的】本発明は、形状と色の良好な乾燥わかめを製造する乾燥わかめの製造方法を提供することを目的としている。

【構成】乾燥わかめの製造方法は、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと締めりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去したものである。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去したことを特徴とする乾燥わかめの製造方法。

【請求項2】 わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去するために、前記わかめを水又は塩水に付け、その後、脱水、乾燥させたことを特徴とする乾燥わかめの製造方法。

【請求項3】 わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去するために、前記わかめに水又は塩水を微細化して吹き付け、その後、脱水、乾燥させたことを特徴とする乾燥わかめの製造方法。

【請求項4】 わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記精揉機の順に使用することを特徴とする請求項1記載の乾燥わかめの製造方法。

【請求項5】 わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、中捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記中捻機、前記精揉機の順に使用することを特徴とする請求項1記載の乾燥わかめの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、乾燥わかめの製造方法に係り、特に、乾燥わかめの外観の色と形状の改善を図った乾燥わかめの製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】従来、乾燥わかめの製造方法として、例えば、わかめを調理素材として適合寸法で裁断したのち、乾燥の全工程において、わかめを転動させながら低温加熱して乾燥わかめをカール状に成形するものがある（特公昭60-19981号公報参照）。

【0003】この乾燥わかめは、即席みそ汁、即席ラーメン、スープ等の具として、使用されるため、具として外観的にも見映えが良好なことがその商品性として重要な要素を占めている（従来の乾燥わかめ1'の形状については、図4乃至図6参照）。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、上記方法により製造された乾燥わかめはカール状に太くしかも黒っぽく外観上見映えが悪いという問題点があった。

【0005】本発明は、前記した従来の問題点を改善するためになされた乾燥わかめの製造方法を提供することを目的としている。

【0006】

【課題を解決するための手段】上記目的を達成するために、本発明の乾燥わかめの製造方法においては、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去したものである。

【0007】又、本発明の乾燥わかめの製造方法においては、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去するために、前記わかめを水又は塩水に付け、その後、脱水、乾燥させたものである。

【0008】又、本発明の乾燥わかめの製造方法においては、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去するために、前記わかめに水又は塩水を微細化して吹き付け、その後、脱水、乾燥させたものである。

【0009】わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記精揉機の順に使用するものである。

【0010】わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、中捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記中捻機、前記精揉機の順に使用するものである。

【0011】

【実施例】本発明の一実施例の乾燥わかめの製造方法について説明する。

【0012】原料としては、ボイル塩蔵わかめと称されるものを使う。ボイル塩蔵わかめは、わかめを水洗いした後、湯に通し、その後、保存のため、塩を加えて混ぜ（例えば、わかめ10Kgに塩5Kgを加える。）て、一日程度浸漬し、水切りしたものである。

【0013】先ず、原料を塩水（例えば、海水）または水（望ましくは、海水）で洗い、原料中の砂等の不要物を除去する。その後、カッターで原料を適合寸法に裁断する。用途により異なるが、5mm～35mm程度の寸法に裁断する。

【0014】裁断後、脱水機で脱水して水切りを行なう。水切り後、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、精揉機を用い、わかめを乾燥させながら揉んで、わかめによれと縮まりを付ける。

【0015】即ち、水切りを行なったわかめを粗揉機で約30分～約50分（望ましくは、約40分）程度処理する。この工程では、わかめ表面は、乾燥しているが、中心部は、未だ乾燥していない。

【0016】次に、揉捻機で、約5～10分程度処理する。この工程では、わかめを強く揉んで、わかめに含まれている水分を均一に乾燥させる。

【0017】次に、精揉機で、約40～60分程度処理する。この工程では、わかめを茶と同様に加熱しながら、わかめを撚って細長くかつ略直線形状に整形する。この工程においては、時間の経過に伴い、わかめ表面に塩分が析出して、わかめ表面に塩分が付着する。このままでは、外観的に見映えがすこぶる悪く商品性が低下する。

【0018】そのため、次の工程で、わかめ表面に付いた塩分を除去する。この工程では、わかめを塩水（例えば、海水）または水（望ましくは、塩水（例えば、海水）、塩分を含んでいた方がよれが戻りにくい。）に漬け、素早く引き上げ、該塩水（例えば、海水）または水にわかめ表面に付いた塩分を溶かして、塩分を除去する。その後、脱水機により脱水し、乾燥機により乾燥させて、わかめを包装する。

【0019】上述した方法で製造された乾燥わかめ1は、図1乃至図3に示すように、撚って細長くかつ略直線形状で色も緑味を帯び、しかも、90℃のお湯に乾燥わかめ1を入れたところ20秒以内で葉部が開いた（従来品は、30秒～3分程度）。

【0020】なお、原料としては、ボイル塩蔵わかめと称されるものを使ったが、本発明にあっては、これに限定されることなく、湯通しわかめ、干しわかめでも良い。干しわかめを使った場合、風味が他の原料より良好である。干しわかめを使う場合、塩水（例えば、海水）に戻した後、カッターで裁断すると良い。

【0021】又、原料を塩水（例えば、海水）で洗ったが、短時間に処理できれば、水でも良い。わかめを長時間水に漬けておくと、わかめ表面が溶けてふやけてしまい商品性が低下する。

【0022】又、わかめ表面に付いた塩分を除去するために、わかめを水又は塩水（例えば、海水）に付けたが、本発明にあっては、これに限定されることなく、わかめに水又は塩水（例えば、海水）を微細化して吹き付けて、わかめ表面に付いた塩分を除去しても良い。

【0023】又、わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記精揉機の順に使用したが、本発明にあっては、これに限定されることなく、わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、中捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記中捻機、前記精揉機の順に使用しても良い。

【0024】

【発明の効果】本発明の乾燥わかめの製造方法においては、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去したものであるから、形状が細長く撚られ、色も緑味を帯びた見映

えの良い乾燥わかめを得ることができる。

【0025】又、本発明の乾燥わかめの製造方法においては、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去するために、前記わかめを水又は塩水に付け、その後、脱水、乾燥させたものであるから、形状が細長く撚られ、色も緑味を帯びた見映えの良い乾燥わかめを得ることができる。

【0026】又、本発明の乾燥わかめの製造方法においては、わかめを調理素材としての適合寸法で裁断した後、前記わかめを乾燥させながら揉んで、よれと縮まりを付けた後、前記わかめ表面に付いた塩分を除去するために、前記わかめに水又は塩水を微細化して吹き付け、その後、脱水、乾燥させたものであるから、形状が細長く撚られ、色も緑味を帯びた見映えの良い乾燥わかめを得ることができる。

【0027】わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記精揉機の順に使用するものであるから、既存の機械を使って形状が細長く撚られ、色も緑味を帯びた見映えの良い乾燥わかめを得ることができる。

【0028】わかめを乾燥させながら揉む機械として、茶の製造で使用される粗揉機、揉捻機、中捻機、精揉機を用いると共に前記粗揉機、前記揉捻機、前記中捻機、前記精揉機の順に使用するものである既存の機械を使って形状が細長く撚られ、色も緑味を帯びた見映えの良い乾燥わかめを得ることができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の一実施例の乾燥わかめの製造方法によって製造された乾燥わかめの概略的形状を示す図である。

【図2】本発明の一実施例の乾燥わかめの製造方法によって製造された乾燥わかめの概略的形状を示す図である。

【図3】本発明の一実施例の乾燥わかめの製造方法によって製造された乾燥わかめの概略的形状を示す図である。

【図4】従来の乾燥わかめの製造方法によって製造された乾燥わかめの概略的形状を示す図である。

【図5】従来の乾燥わかめの製造方法によって製造された乾燥わかめの概略的形状を示す図である。

【図6】従来の乾燥わかめの製造方法によって製造された乾燥わかめの概略的形状を示す図である。

【符号の説明】

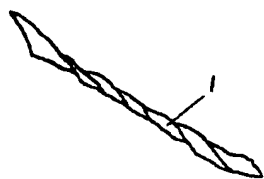
1 乾燥わかめ

1' 乾燥わかめ

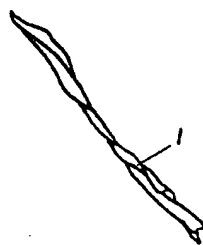
【图1】



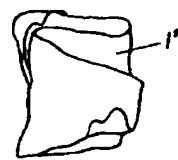
【图2】



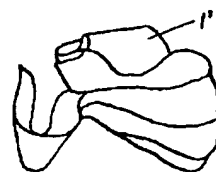
【图3】



【图4】



【图5】



【图6】

